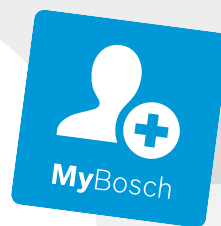




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Lò nướng

HBF512B.1H

[vi] Hướng dẫn sử dụng và lắp đặt

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo Hướng dẫn sử dụng kỹ thuật số.



Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1	An toàn	2
2	Tránh thiệt hại vật chất	4
3	Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường.....	4
4	Làm quen.....	5
5	Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	7
6	Điều khiển cơ bản.....	8
7	Làm nóng nhanh.....	8
8	Các chức năng thời gian	8
9	Khóa trẻ em	10
10	Vệ sinh và chăm sóc.....	10
11	Hỗ trợ làm sạch để làm sạch ướm.....	11
12	Khung đỡ.....	12
13	Cửa thiết bị.....	13
14	Khắc phục sự cố	15
15	Vận chuyển và thải bỏ.....	16
16	Dịch vụ khách hàng.....	16
17	Đây là cách hoạt động.....	17
18	CHỈ DẪN LẮP ĐẶT	19

Chỉ nhân viên kỹ thuật được cấp phép mới có thể kết nối các thiết bị mà không cần phích cắm. Không có bảo hành cho những thiệt hại do kết nối sai cách. Chỉ sử dụng thiết bị:

- để chuẩn bị thức ăn và đồ uống.
- trong các hộ gia đình cá thể và ở các phòng kín trong môi trường gia đình.
- tới tối đa 4000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị:

- với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.

1.3 Hạn chế nhóm người sử dụng

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu hết những nguy hiểm có thể xảy ra.

Trẻ em không được phép nghịch thiết bị.

Trẻ em không được phép làm sạch và bảo dưỡng thiết bị, trừ khi trẻ đủ 15 tuổi trở lên và được giám sát.

Giữ trẻ dưới 8 tuổi tránh xa khỏi thiết bị và đường dây kết nối.

1.4 Sử dụng an toàn

Luôn đẩy các phụ kiện vào khoang nấu theo đúng hướng.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Các vật dụng dễ cháy để trong khoang nấu có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ được cất các vật dễ cháy trong khoang nấu.
- ▶ Nếu khói bốc ra, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và đóng cửa để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xuất hiện.

Các mảnh vụn thức ăn, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa.

- ▶ Trước khi vận hành, hãy loại bỏ mọi vết bẩn thô khỏi khoang nấu, phần tử gia nhiệt và phụ kiện. Có gió lùa khi cửa thiết bị được mở. Giấy nướng có thể chạm vào phần tử gia nhiệt và bắt lửa.
- ▶ Không được đặt giấy nướng chưa gắn vào phụ kiện khi làm nóng trước hoặc trong khi nấu.
- ▶ Luôn cắt giấy nướng theo kích cỡ và cân bằng bát đĩa hoặc khuôn nướng.

⚠ 1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Hướng dẫn chung

- Đọc kỹ hướng dẫn này.
- Giữ lại hướng dẫn và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc chuyển giao cho chủ sở hữu kế tiếp.
- Không kết nối thiết bị khi có hư hỏng trong vận chuyển.

1.2 Sử dụng theo quy định

Thiết bị này chỉ dùng để lắp đặt. Lưu ý hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm của thiết bị sẽ nóng lên.

- ▶ Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.

- ▶ Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.

Các phụ kiện hoặc bát đĩa trở nên cực nóng.

- ▶ Luôn lấy các phụ kiện hoặc bát đĩa còn nóng ra khỏi khoang nấu bằng miếng nhấc nồi.

Hơi còn có thể sẽ bốc cháy trong buồng nấu đang nóng.

- ▶ Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống có độ cồn cao khi nấu ăn.

- ▶ Cẩn thận mở cửa thiết bị.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng nước!

Các bộ phận dễ tiếp cận sẽ nóng trong lúc hoạt động.

- ▶ Không chạm vào các bộ phận nóng.

- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Hơi nóng có thể thoát ra khi cửa thiết bị được mở.

Tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi nước không thể nhìn thấy được.

- ▶ Cẩn thận mở cửa thiết bị.

- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Nước trong khoang nấu nóng có thể tạo ra hơi nước nóng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu đang nóng.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Kính trầy xước trên cửa thiết bị có thể bị vỡ.

- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa lò nướng vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt.

Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng và bạn có thể bị mắc kẹt.

- ▶ Không chạm vào khu vực bản lề.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.

- ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.

- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

Lớp cách điện của cáp nguồn bị hỏng rất nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ để cáp nguồn tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị hoặc các nguồn nhiệt.
- ▶ Không bao giờ để cáp nguồn tiếp xúc với các điểm nhọn hoặc các cạnh sắc.
- ▶ Không bao giờ gấp xoắn, đè nghiến hoặc sửa đổi cáp nguồn.

Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc máy rửa cao áp để vệ sinh thiết bị.

Thiết bị hoặc cáp nguồn bị hư hỏng rất nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ vận hành một thiết bị đã bị hư hỏng.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị có bề mặt bị nứt hoặc vỡ.
- ▶ Không bao giờ kéo cáp nguồn khi muốn ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Luôn rút ở phích cắm của cáp nguồn.
- ▶ Nếu thiết bị hoặc cáp nguồn bị hỏng, hãy lập tức rút phích cắm của cáp nguồn hoặc dập cầu dao trong hộp cầu dao.
- ▶ Gọi dịch vụ khách hàng. → *Trang 16*

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ nghẹt thở!

Trẻ em có thể trùm bao bì đóng gói lên đầu hoặc bị cuốn vào trong đó và chết ngạt.

- ▶ Giữ bao bì đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói.

Trẻ em có thể hít hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, dẫn đến nghẹt thở.

- ▶ Giữ các bộ phận nhỏ xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ chơi với các bộ phận nhỏ.

1.5 Đèn Halogen**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!**

Đèn khoang nấu rất nóng. Vẫn có nguy cơ bị bỏng dù đã tắt được một lúc.

- ▶ Không chạm vào nắp kính.
- ▶ Tránh tiếp xúc với da khi làm sạch.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Khi thay đèn, các tiếp điểm của đui đèn có điện.

- ▶ Trước khi thay đèn, hãy đảm bảo thiết bị đã tắt để tránh nguy cơ bị điện giật.
- ▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm nguồn hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

2 Tránh thiệt hại vật chất

2.1 Thông tin chung

LƯU Ý!

Các đồ vật trên sàn khoang nấu ở nhiệt độ trên 50° C sẽ khiến nhiệt tích tụ. Thời gian nướng, rán không còn chính xác và lớp men bị hư hỏng.

- ▶ Không đặt bất kỳ phụ kiện, giấy nướng hoặc giấy bạc nào trên sàn khoang nấu.
- ▶ Chỉ đặt bát đĩa lên sàn khoang nấu nếu nhiệt độ được đặt dưới 50° C.

Nếu có nước trong khoang nấu nóng, sẽ xuất hiện hơi nước. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu đang nóng.
- ▶ Không được đặt bát đĩa có nước trên sàn khoang nấu. Độ ẩm trong khoang nấu lâu ngày sẽ dẫn đến hiện tượng ăn mòn.

- ▶ Sau khi sử dụng, để khoang nấu khô.
- ▶ Không bảo quản thực phẩm ẩm trong khoang nấu kín trong thời gian dài.
- ▶ Không bảo quản thực phẩm trong khoang nấu. Làm mát buồng nấu bằng cách để mở cửa thiết bị sẽ làm hỏng mặt trước của đồ nội thất lân cận theo thời gian.
- ▶ Sau khi vận hành ở nhiệt độ cao, chỉ để buồng nấu nguội trong trạng thái đóng cửa.
- ▶ Không kẹp bất cứ thứ gì vào cửa thiết bị.
- ▶ Chỉ để buồng nấu mở cho khô sau chế độ hoạt động có nhiều hơi ẩm.

Nước trái cây nhỏ giọt từ khay nướng để lại những vết bẩn không thể loại bỏ được.

- ▶ Đối bánh trái cây rất mỏng nước, không đặt khay nướng quá dày.

- ▶ Nếu có thể, hãy sử dụng chảo đa năng sâu hơn.

Chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu nóng sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không được sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu còn nóng.
- ▶ Trước khi hâm nóng lại, hãy loại bỏ hoàn toàn cặn bẩn khỏi khoang nấu và cửa thiết bị.

Nếu gioăng quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không còn đóng đúng cách trong quá trình vận hành. Mặt trước đồ nội thất liền kề có thể bị hư hỏng.

- ▶ Luôn giữ gioăng sạch sẽ.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị khi gioăng bị hư hỏng hoặc không có gioăng.

Việc sử dụng cửa thiết bị làm chỗ ngồi hoặc bề mặt chứa có thể làm hỏng cửa thiết bị.

- ▶ Không đứng, ngồi, treo hoặc tựa vào cửa thiết bị.
- ▶ Không đặt bát đĩa hoặc phụ kiện lên cửa thiết bị.

3 Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường

3.1 Xử lý bao bì

Các vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế.

- ▶ Xử lý loại bỏ các thành phần riêng biệt theo từng loại.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn tuân thủ hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít điện hơn.

Chỉ làm nóng trước thiết bị nếu công thức hoặc đề xuất cài đặt chỉ định điều này.

- Nếu bạn không làm nóng thiết bị trước, bạn sẽ tiết kiệm được tới 20% năng lượng.

Sử dụng khuôn nướng sơn mài hoặc tráng men màu tối, đen.

- Các khuôn nướng này hấp thụ nhiệt đặc biệt tốt.

Ít mở cửa thiết bị nhất có thể trong quá trình vận hành.

- Nhiệt độ trong khoang nấu được duy trì và thiết bị không cần làm nóng lại.

Nướng trực tiếp nhiều món ăn lần lượt hoặc song song.

- Khoang nấu được làm nóng sau lần nướng đầu tiên. Điều này rút ngắn thời gian nướng các bánh tiếp theo.

Đối với thời gian nấu lâu hơn, hãy tắt thiết bị 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu.

- Lượng nhiệt dư đủ để nấu xong món ăn.

Loại bỏ các phụ kiện không sử dụng khỏi khoang nấu.

- Không cần làm nóng các phụ kiện không cần thiết.

Rã đông thực phẩm đông lạnh trước khi chế biến.

- Năng lượng cần thiết để rã đông thực phẩm được tiết kiệm.

Hướng dẫn:

Thiết bị cần ở chế độ chờ:

- tối đa 1 W đối với các biến thể thiết bị có hiển thị đồng hồ trên màn hình
- tối đa 0,5 W đối với các biến thể thiết bị không có hiển thị đồng hồ trên màn hình

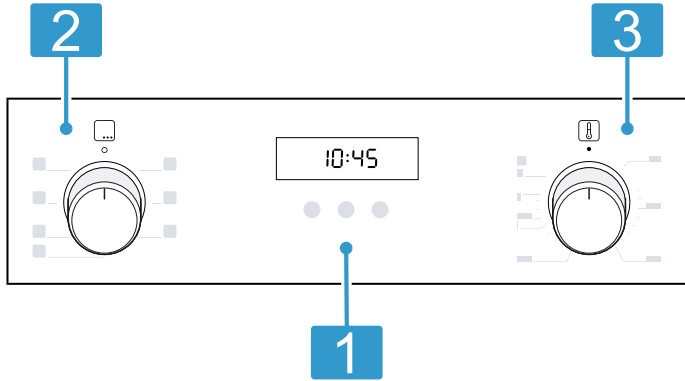
4 Làm quen

4.1 Trường điều khiển

Hãy cài đặt tất cả các chức năng của thiết bị và nhận thông tin về trạng thái vận hành qua bảng điều khiển.

Phần tử điều khiển

Hãy cài đặt tất cả chức năng của thiết bị bằng phần tử điều khiển và nhận thông tin về trạng thái vận hành. Tùy theo kiểu thiết bị mà những chi tiết trong hình ảnh có thể khác nhau, ví dụ màu sắc và hình dạng.



- 1 Nút và màn hình**
 Các nút là vùng cảm ứng. Để chọn một chức năng, hãy nhấn nhẹ vào trường tương ứng. Màn hình hiển thị các biểu tượng của chức năng hoạt động và chức năng thời gian.
 → "Nút và màn hình", Trang 5
- 2 Bộ chọn chức năng**
 Bạn có thể sử dụng bộ chọn chức năng để cài đặt các chế độ làm nóng và các chức năng khác. Bạn có thể xoay bộ chọn chức năng sang phải và trái từ vị trí 0. Tùy thuộc vào loại thiết bị, bộ chọn chức năng có thể rút lại. Để khóa hoặc mở khóa ở vị trí số 0, hãy nhấn vào bộ chọn chương trình.
 → "Các chế độ làm nóng và chức năng", Trang 5
- 3 Bộ chọn nhiệt độ**
 Sử dụng bộ chọn nhiệt độ để cài đặt nhiệt độ cho chế độ làm nóng và chọn cài đặt cho các chức năng khác. Bạn chỉ có thể xoay bộ chọn nhiệt độ từ vị trí 0 sang phải cho đến cỡ chặn, không được vượt quá. Tùy thuộc vào loại thiết bị, bộ chọn nhiệt độ có thể rút lại. Để khóa hoặc mở khóa ở vị trí số 0, hãy nhấn vào bộ chọn nhiệt độ.
 → "Nhiệt độ và mức cài đặt", Trang 6

Nút và màn hình

Bạn có thể sử dụng các nút để điều chỉnh các chức năng khác nhau của thiết bị. Bạn có thể thấy các cài đặt trong màn hình. Nếu một chức năng được kích hoạt, biểu tượng tương ứng sẽ sáng lên trên màn hình. ☹ chỉ sáng, nếu bạn thay đổi giờ.

Biểu tượng	Chức năng	Cách sử dụng
☹	Khóa trẻ em	Kích hoạt hoặc bỏ kích hoạt khóa trẻ em.
🕒	Các chức năng thời gian	Chọn giờ 🕒, đồng hồ báo 🕒, thời lượng → và kết thúc → . Để chọn các chức năng thời gian riêng biệt, nhấn 🕒 nhiều lần.
—	Trừ	Giảm giá trị cài đặt.
+	Cộng	Tăng giá trị cài đặt.

Các chế độ làm nóng và chức năng

Để có thể tìm được chế độ làm nóng phù hợp cho thực phẩm của bạn, chúng tôi sẽ giải thích sự khác biệt và phạm vi ứng dụng.

Biểu tượng	Chế độ làm nóng	Sử dụng và chức năng
🔥	Không khí nóng 3D	Nướng hoặc chiên ở một hoặc nhiều cấp độ. Quạt phân bố nhiệt từ bộ phận vòng làm nóng ở vách sau một cách đồng đều khắp khoang nấu.
🔥	Không khí nóng nhẹ nhàng	Nấu các món đã chọn một cách nhẹ nhàng ở một cấp độ mà không cần làm nóng trước. Quạt phân bố nhiệt từ bộ phận vòng làm nóng ở vách sau một cách đồng đều khắp khoang nấu. Thức ăn được chế biến theo từng giai đoạn sử dụng nhiệt dư. Chọn nhiệt độ trong khoảng 120 °C và 230 °C. Giữ cửa thiết bị đóng trong khi nấu. Chế độ làm nóng này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ tuần hoàn và mức hiệu quả năng lượng.
🍕	Cấp độ nướng pizza	Chuẩn bị bánh pizza hoặc các món ăn cần nhiều nhiệt từ bên dưới. Bộ gia nhiệt phía dưới và vòng tản nhiệt ở vách sau sẽ làm nóng.
🍲	Làm nóng phía dưới	Nướng thức ăn hoặc nấu trong nồi cách thủy. Nhiệt lượng tỏa từ dưới.

Biểu tượng	Chế độ làm nóng	Sử dụng và chức năng
	Vỉ nướng, bề mặt rộng	Nướng các món ăn dẹt như bít tết, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Bỏ lò thức ăn. Toàn bộ bề mặt bên dưới khung vỉ nướng nóng lên.
	Nướng đối lưu	Chiên thịt gia cầm, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn hơn. Khung vỉ nướng và quạt thông gió bật tắt luân phiên. Quạt thông gió đưa không khí xung quanh thức ăn.
	Làm nóng phía trên/phía dưới	Nướng hoặc chiên truyền thống ở một cấp độ. Chế độ hâm nóng này đặc biệt thích hợp với các loại bánh có lớp phủ mỏng nước. Nhiệt lượng tỏa đều từ trên xuống dưới. Chế độ làm nóng này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thường.

Các chức năng khác

Ở đây bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các chức năng khác của thiết bị.

Biểu tượng	Chức năng	Cách sử dụng
	Làm nóng nhanh	Làm nóng nhanh khoảng nấu mà không cần phụ kiện. → "Làm nóng nhanh", Trang 8
	Hỗ trợ làm sạch để làm sạch ướ	Cài đặt chức năng làm sạch để giúp làm sạch khu vực nấu ăn dễ dàng hơn. → "Hỗ trợ làm sạch để làm sạch ướ", Trang 11
	Đèn lò nướng	Chiếu sáng khoang nấu mà không cần gia nhiệt. → "Đèn chiếu sáng", Trang 6

Nhiệt độ và mức cài đặt

Có nhiều cài đặt khác nhau cho các chế độ làm nóng và chức năng.

Hướng dẫn: Ở cài đặt nhiệt độ trên 250 ° C, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ xuống khoảng 240 ° C sau khoảng 10 phút. Nếu thiết bị của bạn có chế độ làm nóng phía trên/phía dưới hoặc làm nóng phía dưới, nhiệt độ sẽ không giảm ở đó.

Biểu tượng	Chức năng	Cách sử dụng
●	Vị trí 0	Thiết bị không nóng.
50 - 275	Khoảng nhiệt độ	Cài đặt nhiệt độ theo ° C trong khoang nấu.
1, 2, 3 hoặc I, II, III	Cấp độ nướng vỉ	Tùy thuộc vào loại thiết bị, hãy cài đặt các cấp độ nướng cho vỉ nướng, vùng nướng lớn và vỉ nướng hoặc cho vùng nhỏ. 1 = yếu 2 = trung bình 3 = mạnh
	Hỗ trợ làm sạch để làm sạch ướ	Cài đặt chức năng làm sạch.

Hiển thị làm nóng

Thiết bị sẽ hiển thị cho bạn biết khi làm nóng. Nếu thiết bị làm nóng, sáng trong màn hình . Biểu tượng tắt trong thời gian tạm dừng làm nóng. Nếu bạn làm nóng trước, thời điểm tối ưu để đưa thức ăn vào sẽ đạt được ngay khi biểu tượng tắt lần đầu tiên. **Hướng dẫn:** Do quán tính nhiệt, nhiệt độ đã hiển thị có thể hơi khác so với nhiệt độ thực tế trong khoang nấu.

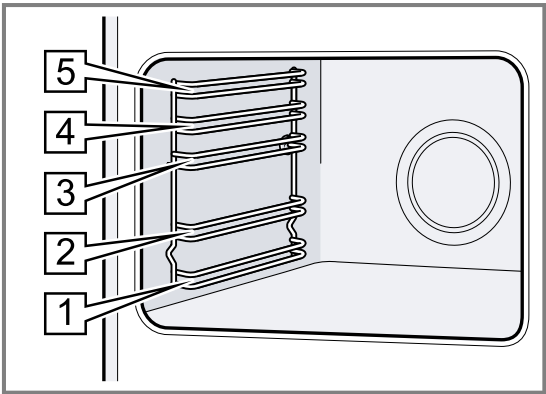
4.2 Buồng nấu

Những chức năng trong buồng nấu giúp bạn vận hành thiết bị đơn giản hơn.

Khung đỡ

Bạn có thể lắp các phụ kiện ở độ cao khác nhau vào khung đỡ trong khoang nấu. Khoang nấu có 5 chiều cao khe đẩy. Chiều cao khe đẩy được tính từ dưới lên trên.

Bạn có thể tháo khung đỡ, ví dụ: để làm sạch.
→ "Khung đỡ", Trang 12



Đèn chiếu sáng

Đèn lò nướng tắt ở khoang nấu.

Đối với hầu hết các chế độ làm nóng và chức năng, đèn chiếu sáng sẽ bật trong khi vận hành. Nếu bạn kết thúc vận hành bằng bộ chọn chức năng, đèn chiếu sáng sẽ tắt. Với vị trí đèn lò nướng tại bộ chọn chức năng, bạn có thể bật đèn chiếu sáng mà không làm nóng.

Cửa thiết bị

Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi đang vận hành, hoạt động sẽ tiếp tục.

Quạt làm mát

Quạt làm mát bật và tắt tùy theo nhiệt độ của thiết bị. Không khí ấm thoát ra ngoài qua cửa.

4.3 Phụ kiện

Hãy sử dụng phụ kiện chính hãng. Được thiết kế phù hợp với thiết bị của bạn.

LƯU Ý

Không che các khe thông khí trên cửa thiết bị. Thiết bị sẽ quá nhiệt.

► Giữ thoáng khe thông khí.

Để đảm bảo thiết bị nguội nhanh hơn sau khi hoạt động, quạt làm mát sẽ chạy trong một khoảng thời gian nhất định.

Ngưng tụ nước

Khi nấu, hiện tượng ngưng tụ nước có thể xuất hiện trong buồng nấu và trên cửa thiết bị. Hiện tượng ngưng tụ này là bình thường và không ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị. Sau khi nấu, nên lau sạch nước đã ngưng tụ.

Hướng dẫn: Phụ kiện có thể bị biến dạng do nhiệt. Sự biến dạng không ảnh hưởng đến chức năng hoạt động. Khi phụ kiện nguội đi, tình trạng biến dạng sẽ hết.

Các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị.

Phụ tùng	Sử dụng
Vỉ lò	- Khuôn nướng - Nồi đất - Bát đĩa - Thịt, ví dụ thịt quay hoặc nướng - Món ăn đông lạnh
Chảo đa năng	- Bánh mọng nước - Bánh quy - Bánh mì - Món quay lớn - Món ăn đông lạnh - Thu gom chất lỏng nhỏ giọt, ví dụ: Chất béo khi nướng trên vỉ.

Sử dụng phụ kiện

Đẩy các phụ kiện vào khoang nấu theo đúng hướng. Bạn chỉ có thể rút phụ kiện tới một nửa mà không bị lật.

1. Trượt các phụ kiện vào giữa hai thanh dẫn hướng ở một độ cao lắp vào.

Vỉ lò	Lắp vỉ lò sao cho phía mở hướng về phía cửa thiết bị và phần cong hướng xuống dưới.
Khay ví dụ: chảo hoặc khay nướng đa năng	Trượt khay nghiêng về phía nắp thiết bị.

2. Đẩy phụ kiện vào hết cỡ để nó không chạm vào cửa thiết bị.

Hướng dẫn: Tháo mọi phụ kiện mà bạn không cần thiết trong quá trình vận hành ra khỏi khoang nấu.

Phụ kiện khác

Bạn có thể mua phụ kiện khác từ dịch vụ khách hàng, nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trên Internet.

Bạn có thể tìm thấy nhiều loại sản phẩm dành cho thiết bị của mình trên Internet hoặc trong tài liệu quảng cáo của chúng tôi. www.bosch-home.com

Phụ kiện dành riêng cho thiết bị. Khi mua, luôn cung cấp tên chính xác (Số E) cho thiết bị của bạn.

Bạn có thể tìm hiểu phụ kiện nào có sẵn cho thiết bị của mình trong cửa hàng trực tuyến hoặc từ dịch vụ khách hàng.

5 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thực hiện các cài đặt cho lần chạy thử đầu tiên. Làm sạch thiết bị và phụ kiện.

5.1 Vận hành lần đầu

Bạn phải thực hiện các cài đặt vận hành lần đầu trước khi có thể sử dụng thiết bị của mình.

5.2 Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu

Làm sạch buồng nấu và phụ kiện trước khi sử dụng thiết bị này để chế biến thức ăn vào lần đầu tiên.

- Lấy các phụ kiện và bao bì dư như hạt xốp ra khỏi khoang nấu.
- Trước khi làm nóng, hãy lau sạch các bề mặt nhẵn trong khoang nấu bằng vải mềm, ẩm.

3. Nếu thiết bị làm nóng, hãy thông khí khoang.
4. Cài đặt chế độ làm nóng và nhiệt độ.
→ "Điều khiển cơ bản", Trang 8

Chế độ làm nóng	Không khí nóng 3D 
Nhiệt độ	Tối đa

Thời lượng	1 giờ
------------	-------

5. Tắt thiết bị sau khoảng thời gian được chỉ định.
6. Chờ đến khi khoang nấu được làm mát.
7. Làm sạch bề mặt nhẵn bằng nước xà phòng nóng và khăn rửa chén.
8. Làm sạch các phụ kiện bằng nước xà phòng và khăn rửa chén hoặc bàn chải mềm.

6 Điều khiển cơ bản

6.1 Bật thiết bị

- ▶ Xoay bộ chọn chức năng lên vị trí bên ngoài vị trí 0 °.
- ✓ Thiết bị được bật.

6.2 Tắt thiết bị

- ▶ Xoay bộ chọn chức năng lên vị trí 0 °.
- ✓ Thiết bị được tắt.

6.3 Các chế độ làm nóng và nhiệt độ

1. Cài đặt chế độ làm nóng bằng bộ chọn chức năng.
 2. Thiết lập nhiệt độ hoặc cấp độ nướng bằng bộ chọn nhiệt độ.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên.

3. Khi món ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Những lời khuyên

- Bạn có thể tìm thấy chế độ làm nóng phù hợp nhất cho món ăn của mình trong phần mô tả các chế độ làm nóng.
- Bạn có thể cài đặt thời lượng và kết thúc chế độ trên thiết bị.
→ "Các chức năng thời gian", Trang 8

Thay đổi chế độ làm nóng

Bạn có thể thay đổi chế độ làm nóng bất cứ lúc nào.

- ▶ Cài đặt chế độ làm nóng mong muốn bằng bộ chọn chức năng.

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ bất cứ lúc nào.

- ▶ Thiết lập nhiệt độ mong muốn bằng bộ chọn nhiệt độ.

7 Làm nóng nhanh

Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể rút ngắn thời lượng làm nóng với làm nóng nhanh.
Chỉ sử dụng làm nóng nhanh khi cài đặt nhiệt trên 100 ° C.
Sau khi làm nóng nhanh, tốt nhất nên sử dụng các chế độ làm nóng sau:

- Không khí nóng 3D 
- Làm nóng phía trên/phía dưới 

7.1 Cài đặt làm nóng nhanh

Để đảm bảo kết quả nấu chín đều, chỉ cho thức ăn vào khoang nấu sau khi đã làm nóng nhanh.

1. Cài đặt làm nóng nhanh  bằng bộ chọn chức năng.
 2. Thiết lập nhiệt độ mong muốn bằng bộ chọn nhiệt độ.
- ✓ Quá trình làm nóng nhanh bắt đầu sau vài giây.
 - ✓ Nếu quá trình làm nóng nhanh kết thúc, tín hiệu sẽ phát ra và hiển thị làm nóng sẽ tắt.
3. Cài đặt chế độ làm nóng phù hợp bằng bộ chọn chức năng.
 4. Đặt thức ăn vào khoang nấu.

8 Các chức năng thời gian

Thiết bị của bạn có nhiều chức năng thời gian khác nhau mà có thể được sử dụng để điều khiển chế độ của thiết bị.

8.1 Tổng quan về các chức năng thời gian

Bằng nút, hãy chọn  các chức năng thời gian khác nhau.

Chức năng thời gian	Cách sử dụng
Đồng hồ báo 	Đồng hồ báo có thể được cài đặt độc lập với chế độ hoạt động. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị.
Thời lượng 	Nếu cài đặt thời gian vận hành, thiết bị sẽ tự động ngừng làm nóng khi hết thời gian.

Chức năng thời gian	Cách sử dụng
Kết thúc 	Có thể cài đặt thời gian kết thúc vận hành. Thiết bị sẽ tự động khởi động để chế độ vận hành được kết thúc vào thời điểm mong muốn.
Giờ 	Cài đặt thời gian.

8.2 Cài đặt đồng hồ báo

Đồng hồ báo chạy mà không phụ thuộc vào vận hành. Có thể cài đặt đồng hồ báo khi bật và tắt thiết bị đến 23 giờ và 59 phút. Đồng hồ báo có tín hiệu riêng, vì vậy bạn có thể nghe thấy đồng hồ báo hoặc thời lượng đã kết thúc.

Hướng dẫn: Đồng hồ báo và thời lượng không thể chạy đồng thời. Nếu thời lượng đã được cài đặt, đồng hồ báo không được cài đặt.

1. Nhấn  liên tục đến khi  được đánh dấu trong màn hình.
2. Cài đặt thời gian đồng hồ báo bằng nút — hoặc +.

Nút	Giá trị được khuyến nghị
—	5 phút
+	10 phút

Thời gian của đồng hồ báo được cài đặt theo bước tăng 30 giây cho đến 10 phút. Sau đó, bước thời gian càng lớn, thì giá trị càng cao.

- ✓ Sau vài giây, đồng hồ báo và thời gian của đồng hồ báo bắt đầu đếm ngược.
 - ✓ Nếu thời gian của đồng hồ báo hết, tín hiệu sẽ phát ra và trong màn hình, thời gian sẽ bằng 0.
3. Sau khi hết thời gian của đồng hồ báo:
 - Để tắt đồng hồ báo, nhấn vào một nút bất kỳ.

Thay đổi đồng hồ báo

Thời gian của đồng hồ báo có thể được thay đổi bất cứ lúc nào.

- Điều kiện tiên quyết:** Trong màn hình,  được đánh dấu.
- Thay đổi thời gian của đồng hồ báo bằng nút — hoặc +.
 - ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi.

Hủy đồng hồ báo

Thời gian của đồng hồ báo có thể bị hủy bất cứ lúc nào.

- Điều kiện tiên quyết:** Trong màn hình,  được đánh dấu.
- Thiết lập lại thời gian đồng hồ báo bằng nút — về 0.
 - ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi và  tắt.

8.3 Cài đặt thời lượng

Có thể đặt thời lượng vận hành lên tới 23 giờ và 59 phút.

Điều kiện tiên quyết: Một chế độ làm nóng và nhiệt độ hoặc cấp độ được cài đặt.

1. Nhấn  liên tục đến khi  được đánh dấu trong màn hình.
2. Cài đặt thời lượng bằng nút — hoặc +.

Chương trình bổ sung	Giá trị được khuyến nghị
—	10 phút
+	30 phút

Thời lượng có thể được cài đặt theo giá số phút trong tối đa một giờ, sau đó theo bước 5 phút.

- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời lượng đếm lùi.
 - ✓ Nếu thời lượng hết, tín hiệu sẽ phát ra và trong màn hình, thời lượng sẽ bằng 0.
3. Khi hết thời gian:
 - Để kết thúc sớm tín hiệu, nhấn vào nút bất kỳ.
 - Để cài đặt lại thời lượng, nhấn nút +.
 - Khi món ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Thay đổi thời lượng

Thời lượng có thể được thay đổi bất cứ lúc nào.

Điều kiện tiên quyết: Trong màn hình,  được đánh dấu.

- Thay đổi thời lượng bằng nút — hoặc +.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi.

Hủy thời lượng

Thời lượng có thể bị hủy bất cứ lúc nào.

Điều kiện tiên quyết: Trong màn hình,  được đánh dấu.

- Thiết lập lại thời lượng bằng nút — về 0.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi và tiếp tục làm nóng mà không có thời lượng.

8.4 Cài đặt kết thúc

Có thể dịch chuyển giờ kết thúc thời lượng đến 23 giờ và 59 phút.

Các hướng dẫn

- Thời điểm kết thúc không thể cài đặt đối với các chế độ làm nóng với chức năng nướng vi.
- Để đảm bảo kết quả nấu tốt, không thay đổi thời điểm kết thúc khi chế độ vận hành được khởi động.
- Để tránh thực phẩm bị hư hỏng, không nên để thức ăn trong khoang nấu quá lâu.

Những điều kiện tiên quyết

- Một chế độ làm nóng và nhiệt độ hoặc cấp độ được cài đặt.
 - Thời lượng được cài đặt.
1. Nhấn  liên tục đến khi  được đánh dấu trong màn hình.
 2. Nhấn nút — hoặc +.
 - ✓ Màn hình hiển thị thời điểm kết thúc đã tính.
 3. Dịch chuyển thời điểm kết thúc bằng nút — hoặc +.
 - ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận cài đặt và màn hình hiển thị thời điểm kết thúc đã cài đặt.
 - ✓ Khi đạt đến thời gian bắt đầu đã tính, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian đếm ngược.
 - ✓ Nếu thời lượng hết, tín hiệu sẽ phát ra và trong màn hình, thời lượng sẽ bằng 0.
 4. Khi hết thời gian:
 - Để kết thúc sớm tín hiệu, nhấn vào nút bất kỳ.
 - Để cài đặt lại thời lượng, nhấn nút +.
 - Khi món ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Thay đổi thời gian kết thúc

Để có được kết quả nấu tốt, có thể thay đổi thời điểm kết thúc đã cài đặt đến khi chế độ vận hành khởi động và thời lượng đã hết.

Điều kiện tiên quyết: Trong màn hình,  được đánh dấu.

- Dịch chuyển thời điểm kết thúc bằng nút — hoặc +.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi.

Hủy kết thúc

Thời gian kết thúc đã cài đặt có thể được xóa bất cứ lúc nào.

Điều kiện tiên quyết: Trong màn hình,  được đánh dấu.

- Thiết lập lại thời điểm kết thúc bằng nút — thành giờ hiện tại cộng với thời lượng đã cài đặt.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi và bắt đầu nóng lên. Thời lượng hết.

8.5 Cài đặt thời gian

Sau khi kết nối thiết bị hoặc sau khi mất điện, giờ sẽ nhấp nháy trên màn hình. Giờ bắt đầu ở "12:00" giờ. Đặt thời gian hiện tại.

Điều kiện tiên quyết: Bộ chọn chức năng phải ở vị trí 0 .

1. Cài đặt giờ bằng — hoặc +.
2. Nhấn .
- ✓ Màn hình hiển thị giờ đã cài đặt.

9 Khóa trẻ em

Bảo vệ thiết bị để ngăn trẻ em vô tình bật thiết bị hoặc thay đổi cài đặt.

Hướng dẫn: Sau khi mất điện, khóa trẻ em không còn hoạt động nữa.

9.1 Kích hoạt và bỏ kích hoạt khóa trẻ em

Điều kiện tiên quyết: Bộ chọn chức năng phải ở vị trí 0 0.

- ▶ Để kích hoạt khóa trẻ em, nhấn giữ nút 0 đến khi **SAFE** xuất hiện trong màn hình.
 - Để bỏ kích hoạt khóa trẻ em, nhấn giữ nút 0 cho đến khi **SAFE** tắt trong màn hình.

10 Vệ sinh và chăm sóc

Để thiết bị của bạn hoạt động tốt trong thời gian dài, hãy vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị một cách cẩn thận.

10.1 Chất tẩy rửa

Không sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp để tránh làm hỏng các bề mặt khác nhau của thiết bị.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc máy rửa cao áp để vệ sinh thiết bị.

LƯU Ý!

Chất tẩy rửa không phù hợp làm hỏng các bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc gây mòn.
 - ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa chứa cồn mạnh.
 - ▶ Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc miếng bọt biển cứng.
 - ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt nếu thiết bị còn ẩm.
- Chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu nóng sẽ làm hỏng lớp men.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu còn nóng.
 - ▶ Trước khi hâm nóng lại, hãy loại bỏ hoàn toàn cạn bẩn khỏi khoang nấu và cửa thiết bị.
- Khăn lau đa năng có chứa cặn dư từ quá trình sản xuất.
- ▶ Giặt kỹ khăn lau đa năng mới trước khi sử dụng.

Chất tẩy rửa phù hợp

Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa phù hợp với các bề mặt khác nhau trên thiết bị của bạn.

Lưu ý hướng dẫn làm sạch thiết bị.

→ "Làm sạch thiết bị", Trang 11

Thiết bị

Bề mặt	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Thép không gỉ	■ Dung dịch tẩy rửa nóng: ■ Sản phẩm chăm sóc thép không gỉ đặc biệt dành cho bề mặt ẩm	Để tránh ăn mòn, hãy loại bỏ ngay các vết cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và protein khỏi bề mặt thép không gỉ. Phủ một lớp mỏng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ.
Bề mặt tráng men, nhựa, sơn hoặc in lụa ví dụ bảng điều khiển	■ Dung dịch tẩy rửa nóng:	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính.
Các núm	■ Dung dịch tẩy rửa nóng:	Lau chùi bằng khăn lau bát đĩa và lau khô bằng khăn mềm. Không tháo bỏ và không chà xát.

Nắp thiết bị

Phạm vi	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Kính cửa	■ Dung dịch tẩy rửa nóng:	Không sử dụng dụng cụ cạo kính và bụi nhùi bằng thép không gỉ. Lời khuyên: Tháo các kính cửa sổ ra để làm sạch kỹ lưỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 13
Nắp cửa	■ Bằng thép không gỉ: Chất tẩy rửa thép không gỉ: ■ Bằng nhựa: Dung dịch tẩy rửa nóng:	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính. Lời khuyên: Để làm sạch kỹ hơn, hãy tháo tấm che của nắp. → "Cửa thiết bị", Trang 13

Phạm vi	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Tay nắm cửa	■ Dung dịch tẩy rửa nóng:	Để tránh bụi bẩn cứng đầu, hãy loại bỏ chất khử cặn khỏi tay nắm cửa ngay lập tức.
Gioăng cửa	■ Dung dịch tẩy rửa nóng:	Không tháo bỏ và không chà xát.

Bếp

Phạm vi	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Bề mặt tráng men	■ Dung dịch tẩy rửa nóng: ■ Nước giấm ■ Chất tẩy rửa lò nướng	Nếu quá bẩn, hãy ngâm nó và sử dụng bàn chải hoặc bụi nhùi bằng thép không gỉ. Để bếp khô sau khi làm sạch, hãy mở nắp thiết bị. Các hướng dẫn ■ Lớp men được nung ở nhiệt độ rất cao nên có sự khác biệt nhỏ về màu sắc. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị. ■ Các cạnh của khay nướng mỏng không thể được tráng men hoàn toàn và có thể bị nhám. Điều này không ảnh hưởng đến khả năng chống ăn mòn. ■ Cặn thức ăn tạo thành cặn trắng trên bề mặt men. Lớp phủ không gây hại cho sức khỏe. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị. Bạn có thể loại bỏ mảng bám này bằng axit xitric.
Vỏ thủy tinh của đèn lò nướng	■ Dung dịch tẩy rửa nóng:	Nếu lò quá bẩn, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò.
Khung đỡ	■ Dung dịch tẩy rửa nóng:	Nếu quá bẩn, hãy ngâm nó và sử dụng bàn chải hoặc bụi nhùi bằng thép không gỉ. Lời khuyên: Để làm sạch, hãy tháo khung đỡ. → "Khung đỡ", Trang 12
Phụ kiện	■ Dung dịch tẩy rửa nóng: ■ Chất tẩy rửa lò nướng	Nếu quá bẩn, hãy ngâm nó và sử dụng bàn chải hoặc bụi nhùi bằng thép không gỉ. Các phụ kiện tráng men có thể rửa được bằng máy rửa chén.

10.2 Làm sạch thiết bị

Để tránh làm hỏng thiết bị, chỉ làm sạch thiết bị của bạn theo hướng dẫn và bằng chất tẩy rửa phù hợp.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm của thiết bị sẽ nóng lên.

- ▶ Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.
- ▶ Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Các mảnh vụn thức ăn, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa.

- ▶ Trước khi vận hành, hãy loại bỏ mọi vết bẩn thô khỏi khoang nấu, phần tử gia nhiệt và phụ kiện.

Điều kiện tiên quyết: Làm theo hướng dẫn về chất tẩy rửa.

→ "Chất tẩy rửa", Trang 10

1. Làm sạch thiết bị bằng nước xà phòng nóng và khăn rửa chén.
 - Đối với một số bề mặt, bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa thay thế.

→ "Chất tẩy rửa phù hợp", Trang 10

2. Lau khô bằng vải mềm.

10.3 Làm sạch phần tử điều khiển

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Hơi ẩm xâm nhập có thể gây giật điện.

- ▶ Không tháo các nút điều khiển để làm sạch.
- ▶ Không sử dụng khăn lau đa năng ướt.

1. Lưu ý các thông tin về chất tẩy rửa.
2. Làm sạch bằng khăn lau đa năng ẩm và nước xà phòng ấm.
3. Lau khô bằng khăn mềm.

10.4 Làm sạch bề mặt thép không gỉ

1. Lưu ý các thông tin về chất tẩy rửa.
2. Làm sạch bằng khăn lau đa năng và nước xà phòng ấm theo hướng mài.
3. Lau khô bằng khăn mềm.
4. Thoa một lớp mỏng sản phẩm bảo dưỡng thép không gỉ bằng khăn mềm.

Lời khuyên: Các sản phẩm chăm sóc thép không gỉ có sẵn từ dịch vụ khách hàng hoặc trong cửa hàng trực tuyến.

11 Hỗ trợ làm sạch để làm sạch ướn

Hỗ trợ làm sạch là giải pháp thay thế nhanh để làm sạch khoang nấu giữa chừng. Hỗ trợ làm sạch sẽ làm mềm chất bẩn bằng cách làm bay hơi nước xà phòng. Như vậy, có thể loại bỏ chất bẩn dễ dàng hơn.

11.1 Cài đặt hỗ trợ làm sạch

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng nước!

Nước trong khoang nấu nóng có thể tạo ra hơi nước nóng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu đang nóng.

Điều kiện tiên quyết: Khoang nấu phải nguội hoàn toàn.

1. Lấy các phụ kiện ra khỏi khoang nấu.
2. Thêm một giọt nước rửa chén vào 0,4 lít nước và đổ vào giữa đáy khoang nấu.
Không sử dụng nước cất.
3. Cài đặt chức năng  bằng bộ chọn chức năng và nhiệt độ.
✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời lượng đếm lùi.
✓ Nếu thời lượng hết, tín hiệu sẽ phát ra và trong màn hình, thời lượng sẽ bằng 0.

Hướng dẫn: Thời lượng được cài đặt sẵn và không thể thay đổi.

Không thể dịch chuyển thời gian kết thúc.

Nếu khoang nấu chưa nguội hoàn toàn, h nhấp nháy trong trường hiển thị.

11.2 Làm sạch khoang nấu sau khi sử dụng

LƯU Ý!

Nếu khoang nấu vẫn ẩm quá lâu, hiện tượng ăn mòn sẽ xảy ra.
► Sau khi hỗ trợ làm sạch, hãy lau sạch khoang nấu và để khô hoàn toàn.

Điều kiện tiên quyết: Khoang nấu đã nguội.

1. Mở cửa thiết bị và loại bỏ nước dư bằng khăn lau đa năng thấm nước.
2. Làm sạch bề mặt nhẵn trong khoang nấu bằng khăn lau đa năng hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ cặn cứng đầu bằng bụi nhùi chà bằng thép không gỉ.
3. Loại bỏ các cặn cặn vôi bằng vải ngâm giấm. Lau bằng nước sạch và lau khô bằng vải mềm kể cả dưới gioăng cửa.
4. Nếu khoang nấu được làm sạch đủ:
 - Để hạ nhiệt khoang nấu, hãy để cửa cửa thiết bị mở trong vị trí khớp khoảng 30° trong khoảng 1 giờ.
 - Để làm khô nhanh khoang nấu, hãy làm nóng thiết bị khi cửa mở khoảng 5 phút bằng **không khí nóng 3D**  và 50 ° C.

12 Khung đỡ

Để làm sạch khung và khoang nấu kỹ lưỡng, bạn có thể tháo các khung.

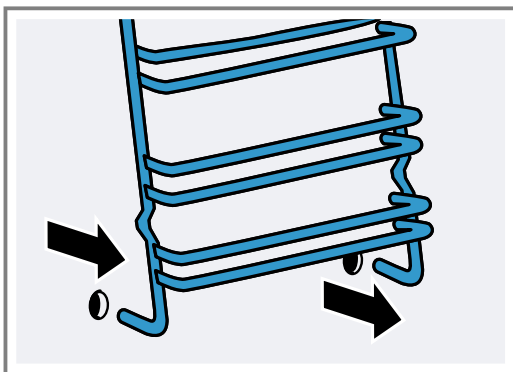
12.1 Tháo khung đỡ

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ bỏng!

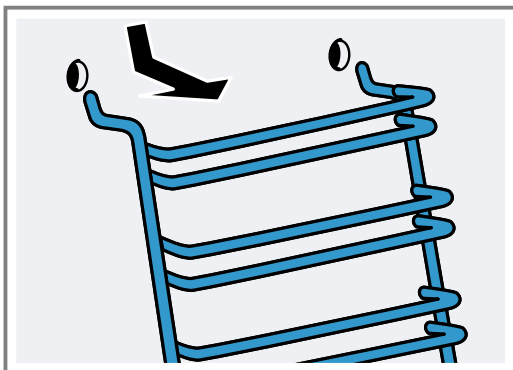
Các khung đỡ có thể rất nóng.

- Không chạm vào khung đỡ, nếu nó còn nóng.
- Hạ nhiệt thiết bị.
- Giữ trẻ em tránh xa ở một khoảng cách an toàn.

1. Giữ khung ở phía dưới và kéo nhẹ về phía trước. Kéo các chốt mở rộng ở vùng khung dưới ra khỏi các lỗ gắn.

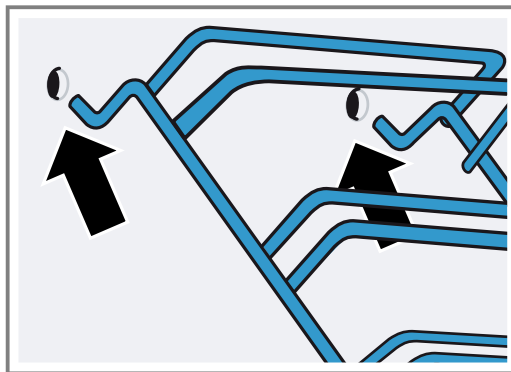


2. Sau đó kéo toàn bộ khung xuống trước, sau đó kéo về phía trước và tháo nó ra.



12.2 Móc khung vào

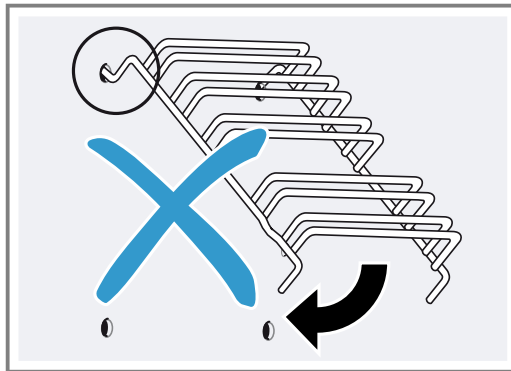
1. Gài hai móc phía trên khung vào các lỗ trên cùng.



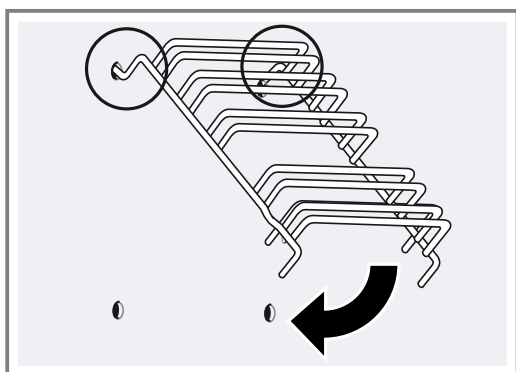
2. LƯU Ý!

Lắp sai

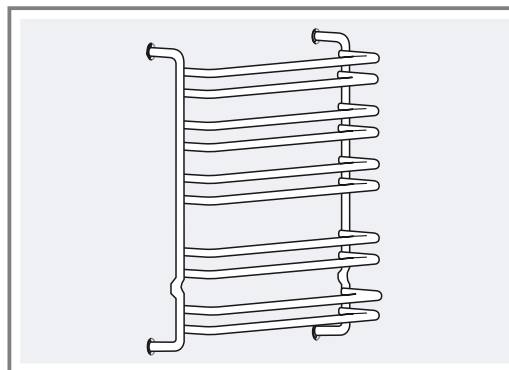
- Không bao giờ di chuyển khung cho đến khi hai móc được neo hoàn toàn vào các lỗ trên cùng. Nếu không lắp đúng cách, có thể bị hư hỏng và vỡ.



3. Cả hai móc phải được móc hoàn toàn vào các lỗ trên cùng. Di chuyển khung xuống dưới từ từ và cẩn thận và móc nó vào các lỗ bên dưới.



4. Treo cả hai khung vào vách bên của lò.



Khi các khung được lắp ráp chính xác, khoảng cách giữa hai chiều cao khe đẩy phía trên sẽ lớn hơn.

13 Cửa thiết bị

Thông thường chỉ cần làm sạch bên ngoài cửa thiết bị là đủ. Nếu bên ngoài và bên trong cửa thiết bị quá bẩn, bạn có thể tháo và làm sạch cửa thiết bị.

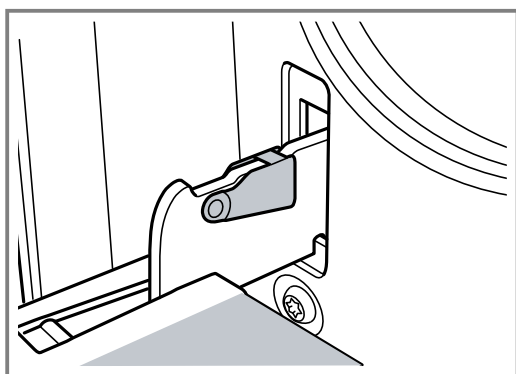
13.1 Bắn lè cửa

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Nếu bắn lè không được cố định chắc chắn, chúng có thể đóng sập lại với một lực rất lớn.

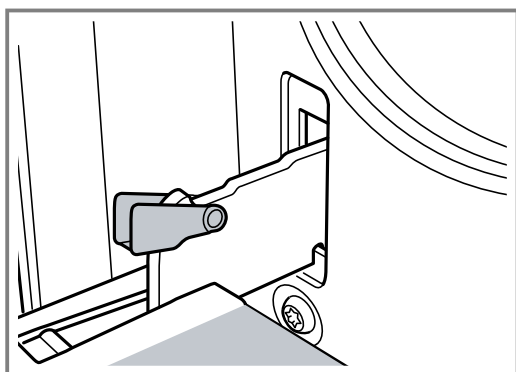
- ▶ Khi mở cửa thiết bị, đảm bảo rằng các cần khóa được đóng hoàn toàn hoặc mở hoàn toàn.

1. Mỗi bắn lè cửa lò nướng đều có cần khóa. Khi các cần khóa được đóng lại, cửa lò nướng đã được cố định.



Cửa thiết bị không thể tháo ra được.

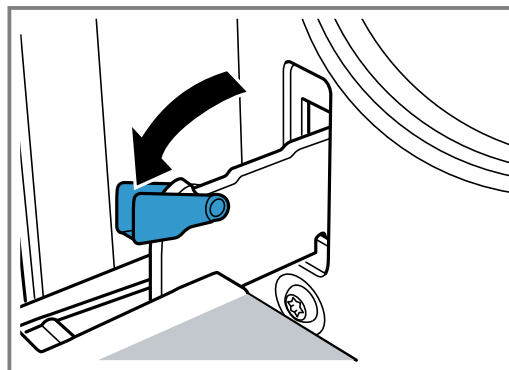
2. Nếu cần khóa để tháo móc cửa lò được mở ra, bắn lè đã được cố định chắc chắn.



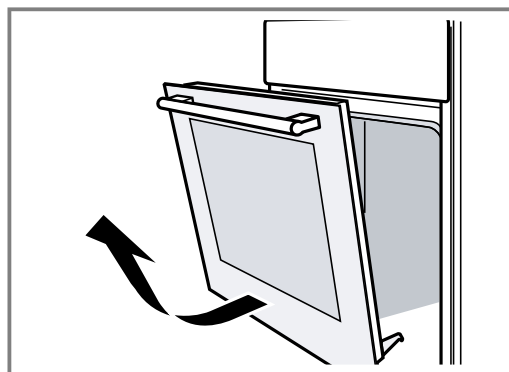
Bắn lè không thể đóng sập được.

13.2 Tháo cửa thiết bị

1. Mở cửa lò nướng hoàn toàn.
2. Mở cần khóa ở bắn lè trái và phải.



3. Đóng cửa lò nướng cho đến cỡ chặn. Nắm vào bên trái và bên phải bằng cả hai tay. Đóng lại một chút và kéo ra.



13.3 Tháo kính cửa

Bạn có thể tháo kính của cửa lò nướng để vệ sinh tốt hơn.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

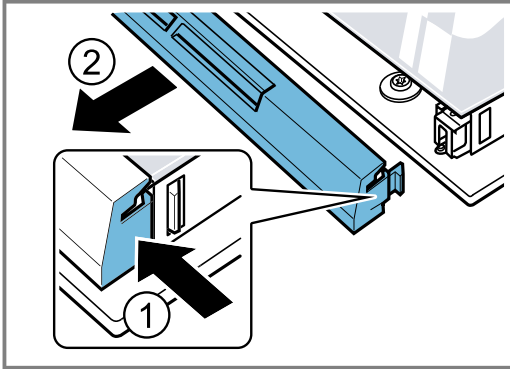
Kính trầy xước trên cửa thiết bị có thể bị vỡ.

- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa lò nướng vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt.

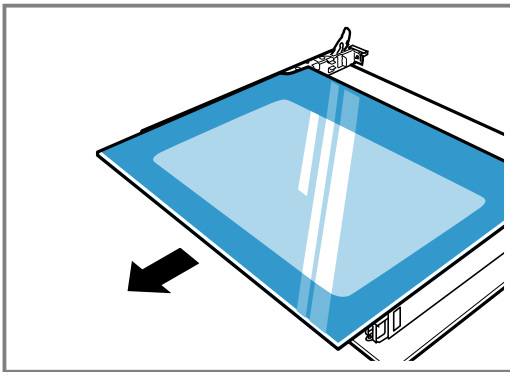
Các bộ phận trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

- ▶ Sử dụng găng tay.

1. Tháo cửa lò nướng.
→ "Tháo cửa thiết bị", Trang 13
2. Đặt trên một miếng vải với tay cầm hướng xuống.
3. Để tháo nắp trên của cửa lò nướng, hãy dùng ngón tay ấn vào các vấu bên trái và bên phải. Kéo nắp ra và tháo ra.



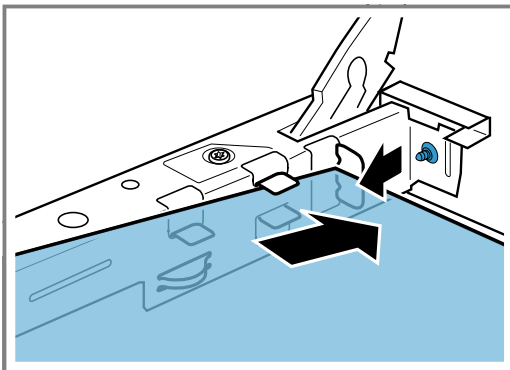
4. Nâng và kéo kính trên cùng ra.



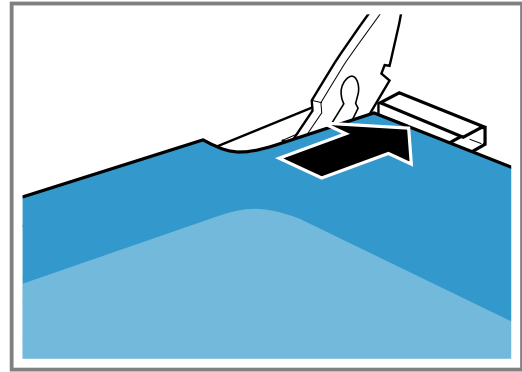
13.4 Lắp kính cửa

Khi lắp đặt, hãy đảm bảo rằng chữ "Right Above" ở phía dưới bên trái không bị lộn ngược.

1. Đẩy đĩa nghiêng về phía sau.



2. Giữ đĩa trên cùng của hai giá đỡ và đẩy nghiêng về phía sau.



Đưa đĩa vào hai lỗ ở mặt dưới. Bề mặt nhẵn của đĩa phải ở bên ngoài.

3. Đặt nắp phía trên ở cửa lò nướng và ấn nó vào vị trí. Các lẫy phải khớp vào vị trí ở cả hai bên.
4. Móc cửa lò nướng vào.

→ "Móc cửa thiết bị vào", Trang 14

Hướng dẫn: Chỉ sử dụng lò nướng khi đĩa đã được lắp đúng cách.

13.5 Móc cửa thiết bị vào

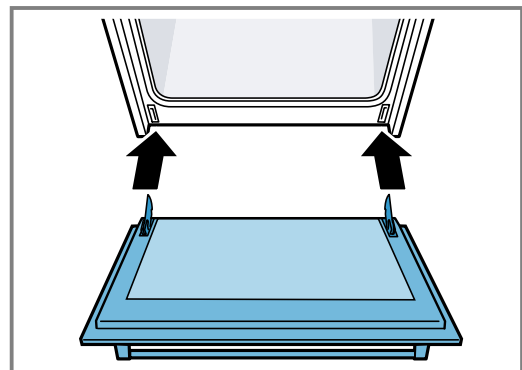
Lắp lại cửa lò theo thứ tự ngược lại.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

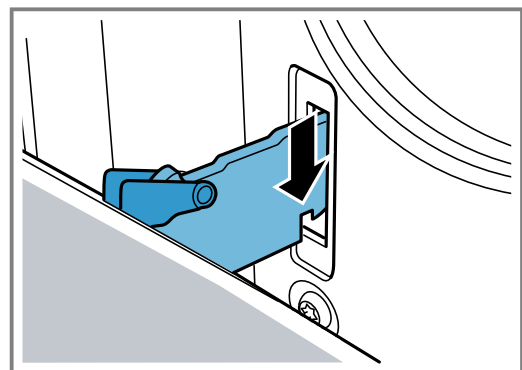
Cửa lò có thể vô tình rơi ra hoặc bản lề có thể đóng sập đột ngột.

► Trong trường hợp này, không giữ vào bản lề. Gọi dịch vụ khách hàng.

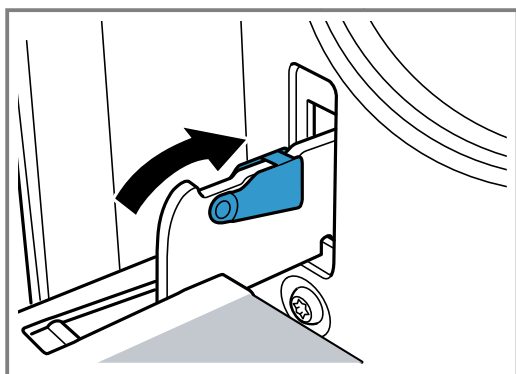
1. Khi lắp cửa lò, đảm bảo rằng cả hai bản lề đều được lắp theo hướng mở.



2. Phần khóa trên bản lề phải khớp vào đúng vị trí ở cả hai bên.



3. Đóng cả hai cần khóa lại.



4. Đóng cửa thiết bị.

13.6 An toàn cửa bổ sung

Có các thiết bị bảo vệ bổ sung ngăn tiếp xúc với cửa cửa lò nướng. Nếu trẻ em ở gần lò, hãy lắp đặt thiết bị bảo vệ. Bạn có thể mua phụ kiện đặc biệt này 11023590 qua dịch vụ khách hàng.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Trong thời gian nấu lâu hơn, cửa lò có thể trở nên rất nóng.

- ▶ Giám sát trẻ nhỏ khi sử dụng lò nướng.

14 Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự mình khắc phục các lỗi nhỏ xảy ra đối với thiết bị. Sử dụng các thông tin hướng dẫn khắc phục lỗi trước khi liên hệ với dịch vụ khách hàng. Như vậy, bạn sẽ tránh được những phí tổn không cần thiết.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

14.1 Các lỗi chức năng

Lỗi	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Thiết bị không hoạt động.	Phích cắm điện của dây nối nguồn điện không được cắm. ▶ Hãy kết nối thiết bị với mạng điện. Cầu chì trong hộp cầu chì tắt. ▶ Hãy kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Nguồn điện bị lỗi. ▶ Hãy kiểm tra đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác trong phòng có hoạt động không.
Thiết bị không tắt hoàn toàn sau khi hết thời gian.	Sau khi hết thời lượng, thiết bị ngừng làm nóng. Đèn lò nướng và quạt làm mát không tắt. Đối với các chế độ làm nóng với không khí tái tuần hoàn, quạt ở vách sau của khoang nấu sẽ tiếp tục chạy. ▶ Xoay bộ chọn chức năng lên vị trí 0. ✓ Thiết bị được tắt. ✓ Đèn lò nướng và quạt ở vách sau được tắt. ✓ Quạt làm mát tắt tự động, ngay khi thiết bị nguội.
Giờ nhấp nháy trong màn hình.	Nguồn điện bị lỗi. ▶ Cài đặt lại thời gian. → "Cài đặt thời gian", Trang 9
Trong màn hình SAFE sáng lên và thiết bị không được cài đặt.	Khóa an toàn trẻ em được kích hoạt. ▶ Hủy kích hoạt khóa trẻ em bằng ☹. → "Khóa trẻ em", Trang 10
Trong màn hình xuất hiện thông báo với E, ví dụ E05-32.	Trục trục hệ thống điện 1. Nhấn ☹. – Cài đặt lại giờ, nếu cần. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo lỗi sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo lỗi lại xuất hiện, hãy gọi cho bộ phận dịch vụ khách hàng. Thông báo lỗi chính xác và cung cấp đầy đủ số E của thiết bị của bạn. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 16

Thay đèn lò nướng

Nếu đèn chiếu sáng trong khoang nấu ăn bị hỏng, hãy thay đèn lò.

Hướng dẫn: Đèn halogen chịu nhiệt 230 V với 25 watt, có sẵn tại dịch vụ khách hàng hoặc các nhà bán lẻ chuyên doanh. Chỉ sử dụng các đèn này. Chỉ xử lý đèn halogen mới bằng vải khô và sạch. Điều này kéo dài tuổi thọ của đèn.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm của thiết bị sẽ nóng lên.

- ▶ Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.
- ▶ Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

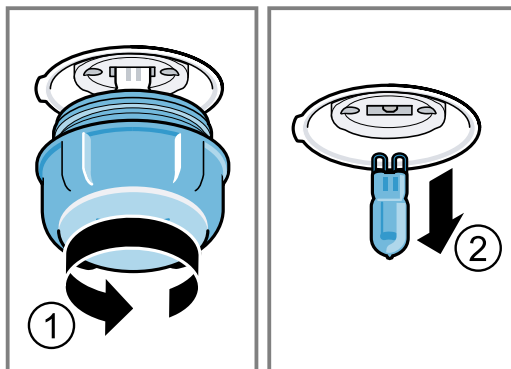
Khi thay đèn, các tiếp điểm của đuôi đèn có điện.

- ▶ Trước khi thay đèn, hãy đảm bảo thiết bị đã tắt để tránh nguy cơ bị điện giật.
- ▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm nguồn hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

Những điều kiện tiên quyết

- Thiết bị được ngắt kết nối khỏi nguồn điện.
- Khoang nấu đã nguội.
- Đèn halogen mới có sẵn để thay thế.

1. Để tránh hư hỏng, hãy đặt một chiếc khăn lau trong khoang nấu.
2. Tháo nắp kính bên trái.
3. Rút đèn halogen ra mà không vặn nó.



4. Lắp đèn halogen mới vào và ấn chặt vào đuôi. Hãy chú ý đến vị trí của các chân.
5. Tùy thuộc vào loại thiết bị, nắp kính được trang bị vòng đệm. Lắp vòng đệm.
6. Vặn nắp kính vào.
7. Lấy khăn lau bát đĩa ra khỏi khoang nấu.
8. Kết nối thiết bị với nguồn điện.

15 Vận chuyển và thải bỏ

Hãy tìm hiểu cách chuẩn bị thiết bị để vận chuyển ở đây. Ngoài ra, bạn cũng sẽ biết cách thải bỏ các thiết bị cũ.

15.1 Thải bỏ thiết bị cũ

Có thể sử dụng lại các nguyên liệu thô có giá trị bằng cách xử lý thải thân thiện với môi trường.

1. Rút phích cắm của cáp nguồn.
2. Cắt rời cáp nguồn.
3. Hãy thải bỏ thiết bị thân thiện với môi trường. Hãy tham khảo thông tin về phương pháp xử lý loại bỏ hiện nay từ đại lý của bạn cũng như từ chính quyền thành phố hoặc chính quyền địa phương.



Thiết bị này phù hợp với chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về thiết bị điện và điện tử (chất thải từ thiết bị điện và điện tử - WEEE).

Chỉ dẫn lên khung áp dụng cho việc thu hồi có hiệu lực trong khối EU và tái chế các thiết bị cũ.

15.2 Vận chuyển thiết bị

Giữ nguyên bao bì gốc của thiết bị. Chỉ vận chuyển thiết bị trong bao bì gốc. Hãy lưu ý các mũi tên vận chuyển trên bao bì.

1. Cố định tất cả các bộ phận chuyển động bên trong và trên thiết bị bằng băng dính mà bạn có thể tháo ra mà không để lại vết.
2. Để tránh hư hỏng thiết bị, hãy đặt tất cả các phụ kiện như khay nướng với bia cứng mỏng ở các cạnh vào các ngăn tương ứng.
3. Để tránh va vào bên trong kính cửa, hãy đặt một giấy bia cứng hoặc vật tương tự giữa mặt trước và mặt sau.
4. Gắn cửa và, nếu có, gắn nắp trên vào các phía thiết bị bằng băng dính.

Nếu bao bì gốc không còn nữa

1. Để bảo vệ đầy đủ khỏi mọi hư hỏng do vận chuyển, hãy đóng gói thiết bị trong bao bì bảo vệ.
2. Vận chuyển thiết bị ở vị trí thẳng đứng.
3. Không giữ thiết bị bằng tay nắm cửa hoặc các đầu nối phía sau vì chúng có thể bị hỏng.
4. Không đặt vật nặng lên thiết bị.

16 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể tham khảo thông tin chi tiết về thời hạn và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi, đại lý của bạn hoặc trên trang web của chúng tôi.

Nếu liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng, bạn sẽ cần có mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) của thiết bị.

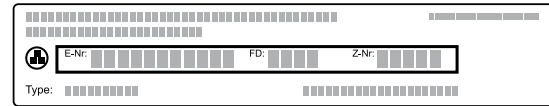
Bạn có thể tìm thấy chi tiết liên hệ của dịch vụ khách hàng trong danh bạ dịch vụ khách hàng đính kèm hoặc trên trang web của chúng tôi.

Sản phẩm này chứa các nguồn sáng tiết kiệm năng lượng loại G.

16.1 Mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD)

Xem mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) trên biển thông số của thiết bị.

Biển thông số với các mã số này có thể được tìm thấy khi mở cửa thiết bị.



Bạn có thể ghi lại dữ liệu để nhanh chóng tìm thấy thông số của thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng.

17 Đây là cách hoạt động

Tại đây, bạn sẽ tìm thấy các cài đặt phù hợp cho các món ăn khác nhau cũng như các phụ kiện và bát đĩa tốt nhất. Các đề xuất được điều chỉnh một cách tối ưu cho thiết bị của bạn. Bạn có thể tìm bảng nướng chi tiết cho thiết bị của mình và các lời khuyên nướng bằng thiết bị của mình trong phần hướng dẫn trên Internet: www.bosch-home.com

17.1 Hướng dẫn chế biến

Hãy lưu ý thông tin này khi chế biến thức ăn.

- Nhiệt độ và thời gian phụ thuộc vào lượng và công thức. Do đó, phạm vi cài đặt được chỉ định. Chọn giá trị thấp hơn trước.
- Các giá trị cài đặt áp dụng cho việc đặt thức ăn vào khoang nấu nguội. Chỉ đẩy các phụ kiện vào khoang nấu sau khi đã làm nóng trước.
- Loại bỏ các phụ kiện không sử dụng khỏi khoang nấu.
- Đảm bảo lắp các phụ kiện theo đúng cách.

17.2 Lưu ý về nướng

Khi nướng, hãy sử dụng chiều khe đẩy được chỉ định.

Nướng ở một tầng	Chiều cao
pasta/bánh ngọt đang nở hoặc thành hình trên vỉ lò	2
pasta/bánh dẹt hoặc trong khay nướng	2 - 3
Nướng ở nhiều tầng	Chiều cao
Chảo đa năng	3
Khay nướng	1
Khuôn trên vỉ lò:	Chiều cao
vỉ lò đầu tiên	3
vỉ lò thứ hai	1

Nướng ở ba tầng	Chiều cao
Khay nướng	5
Chảo đa năng	3
Khay nướng	1

Các hướng dẫn

- Sử dụng không khí nóng khi nướng ở nhiều tầng. Thức ăn được đưa vào cùng một lúc không phải chín cùng lúc. Trong trường hợp như vậy, bạn có thể lấy đồ đã nướng ra và tiếp tục nướng trên khay nướng khác. Nếu cần, bạn có thể thay đổi vị trí và hướng của khay nướng.
- Đặt các khuôn cạnh nhau hoặc so le chồng lên nhau trong khoang nướng. Bằng cách chế biến thức ăn cùng lúc, bạn có thể tiết kiệm năng lượng.
- Để có kết quả nấu nướng tối ưu, chúng tôi khuyên dùng khuôn nướng tối màu bằng kim loại.

17.3 Lưu ý về nướng và nướng vỉ

Các giá trị cài đặt áp dụng để đưa gia cầm, thịt hoặc cá chưa nhồi đã chín ở nhiệt độ tủ lạnh vào khoang nấu lạnh.

LƯU Ý

Thực phẩm có tính axit có thể làm hỏng vỉ nướng.

- Không nên cho các thực phẩm có tính axit như: Ví dụ, đặt trái cây hoặc đồ nướng thấm nước cốt có tính axit trực tiếp lên vỉ lò.
- Gia cầm, thịt hoặc cá càng lớn thì nhiệt độ càng thấp và thời gian nấu càng lâu.
- Lật gia cầm, thịt và cá sau khoảng 1/2 đến 2/3 thời gian quy định.
- Thêm một ít chất lỏng vào thịt gia cầm trong bát đĩa. Đổ chất lỏng khoảng 1-2 cm vào đáy đĩa.
- Khi lật gia cầm, hãy đảm bảo mặt ức hoặc mặt da hướng xuống trước.
- Lật các miếng thịt nướng bằng kẹp nướng. Nếu bạn dùng nĩa đâm vào thịt, thịt sẽ mất nước và bị khô.
- Chỉ thêm muối cho bột tét sau khi nướng. Muối sẽ loại bỏ nước khỏi thịt.

Lưu ý cho người bị dị ứng niken

Trong một số trường hợp hiếm gặp, một lượng nhỏ niken có thể tồn tại trong thực phẩm.

17.4 Lựa chọn thức ăn

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao khe đáy	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C / Cấp độ nướng	Thời gian theo phút
Bánh pound cake, đơn giản	Khuôn vòng hoa hoặc khuôn hộp	2		160-180	50-60
Bánh bông lan, đơn giản, 2 tầng	Khuôn vòng hoa hoặc khuôn hộp	3+1		140-160	60-80
Bánh trái cây hoặc bánh kem có đế bột nhào đường	Khuôn springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Bánh xốp, 6 trứng	Khuôn springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Bánh bông lan cuộn	Chảo đa năng	2		170-190 ¹	15-20
Bánh bột nhào đường có lớp phủ mỏng	Chảo đa năng	2		160-180	60-90
Muffins	Khay bánh muffin trên vỉ lò	2		170-190	20-40
Bánh ngọt nhỏ, có men	Chảo đa năng	3		150-170	25-35
Bánh quy	Chảo đa năng	3		140-160	20-30
Bánh quy, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nướng	3+1		130-150	25-35
Bánh quy, 3 tầng	2x Khay nướng + Chảo đa năng	5+3+1		130-150	30-40
Bánh mì, 1000 g, trong khuôn ổ bánh và được đẩy tự do	Chảo đa năng hoặc Khuôn hộp	2		200-220	35-50
Pizza, tươi	Chảo đa năng	3		170-190	20-30
Pizza, tươi, đế mỏng	Chảo đa năng	2		250-270 ¹	15-25
Bánh quiche, bánh flan	Khuôn bánh tart	2		190-210	35-45
Món thịt hầm, cay, tươi, nguyên liệu được nấu chín	Khuôn gratin	2		200-220	30-60
Gà, 1,3 kg, không nhồi	Bát đĩa mở	2		200-220	60-70
Thịt gà miếng, mỗi miếng 250g	Bát đĩa mở	3		220-230	30-35
Ngỗng, không nhồi, 3kg	Bát đĩa mở	2		170-190	120-140
Thịt lợn quay không bì, ví dụ Cổ, 1,5 kg	Bát đĩa mở	1		180-200	140-160
Thăn phi lê, cỡ vừa, 1 kg	Bát đĩa mở	3		210-220	45-55
Thịt bò nướng nồi, 1,5 kg	Bát đĩa đóng kín	2		200-220	100-120 ²
Bò nướng, cỡ vừa 1,5 kg	Bát đĩa mở	2		200-220	60-70
Hamburger, cao 3-4 cm	Vỉ lò	4		3 ³	25-30 ⁴
Đùi cừu rút xương, cỡ vừa, 1,5 kg	Bát đĩa mở	2		170-190	70-80 ⁵
Cá nướng, nguyên con 300 g, ví dụ: Cá hồi vân	Vỉ lò	2		2	20-25 ⁴

¹ Làm nóng trước thiết bị.
² Lúc đầu, thêm chất lỏng vào đĩa; ít nhất 2/3 món nướng phải ở dạng lỏng
³ Lật món sau 2/3 tổng thời gian.
⁴ Đẩy chảo đa năng vào dưới vỉ lò.
⁵ Không lật món ăn. Để nước xuống đáy.

17.5 Sữa chua

Bạn cũng có thể sử dụng thiết bị của mình để làm sữa chua.

Làm sữa chua

1. Tháo các phụ kiện và khung ra khỏi khoang nấu.

2. Đun nóng 1 lít sữa với 3,5% chất béo trên bếp đến 90 ° C và để nguội đến 40 ° C. Chỉ hâm nóng sữa H lên đến 40° C.
3. Khuấy 30g sữa chua với sữa.
4. Đổ hỗn hợp vào đồ chứa nhỏ, ví dụ: trong ly nhỏ có nắp.
5. Đậy các đồ chứa bằng màng mỏng, ví dụ: màng bọc thực phẩm.

6. Đặt các đồ chứa vào sàn khoang nấu.
7. Cài đặt thiết bị theo khuyến nghị cài đặt.

8. Sau khi chế biến sữa chua, hãy để nghỉ trong tủ lạnh.

Sữa chua

Món ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao khe đẩy	Chế độ làm nóng / chức năng	Nhiệt độ theo °C	Thời lượng, phút
Sữa chua	Cốc/ly	Sàn khoang nấu		-	4-5 giờ

18 Chỉ dẫn lắp đặt

Hãy lưu ý thông tin này khi lắp ráp thiết bị.



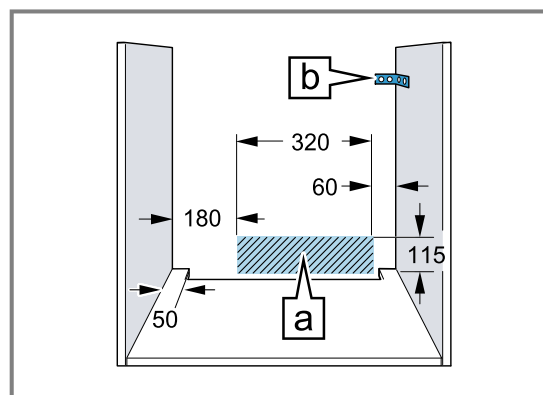
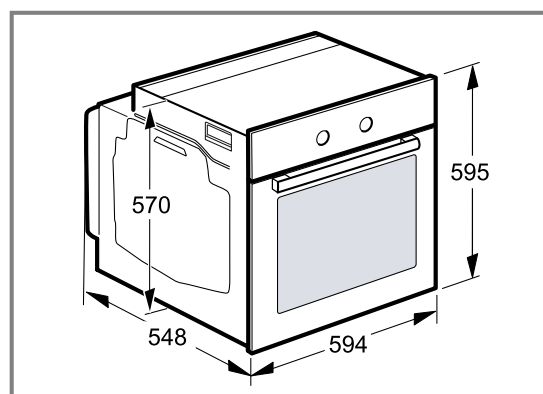
18.1 Hướng dẫn quan trọng

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao tối đa 4000 m trên mực nước biển. Không sử dụng tay nắm cửa để vận chuyển hoặc lắp đặt thiết bị. Thiết bị phải được ngắt điện trong suốt quá trình lắp ráp.

- Chỉ có việc lắp đặt chuyên nghiệp theo hướng dẫn lắp ráp này mới đảm bảo sử dụng an toàn. Người lắp đặt phải chịu trách nhiệm về những hư hỏng do lắp đặt không đúng.
- Kiểm tra thiết bị sau khi mở gói. Không kết nối thiết bị khi có hư hỏng trong vận chuyển.
- Lưu ý các tờ hướng dẫn lắp đặt để lắp đặt các phụ kiện.
- Loại bỏ vật liệu đóng gói và màng dính khỏi khoang nấu và cửa trước khi sử dụng.
- Đồ nội thất tích hợp phải có khả năng chịu nhiệt lên tới 90 °C, mặt trước của đồ nội thất liền kề chịu được lên đến 70 °C.
- Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí hoặc cửa nội thất vì có nguy cơ quá nhiệt.
- Thực hiện công việc cắt trên đồ nội thất trước khi lắp thiết bị. Loại bỏ mảnh vụn. Chức năng của các bộ phận điện có thể bị suy giảm.
- Để tránh bị thương do cắt, hãy đeo găng tay bảo hộ. Các bộ phận có thể tiếp cận được trong quá trình lắp ráp có thể có các cạnh sắc.
- Kích thước của hình ảnh tính bằng mm

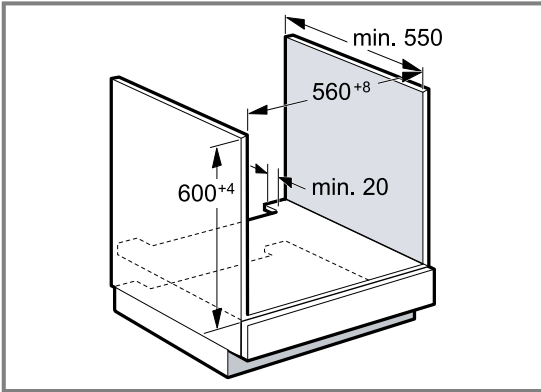
18.2 Kích thước thiết bị

Ở đây bạn sẽ tìm thấy kích thước của thiết bị.



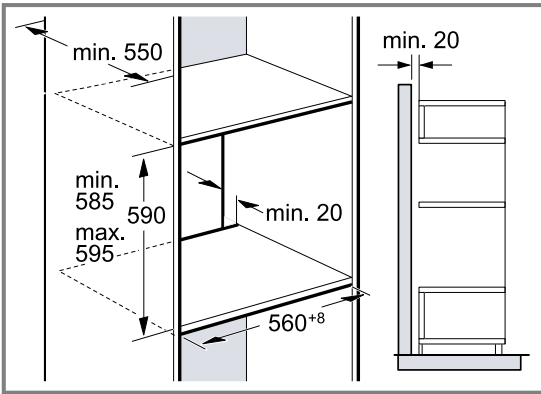
- Hộp kết nối thiết bị phải được đặt trong vùng gạch chéo A hay bên ngoài phòng lắp đặt.
- Gắn đồ nội thất chưa được gắn vào vào tường bằng góc B tiêu chuẩn.

18.3 Lắp thiết bị bên dưới tấm thao tác



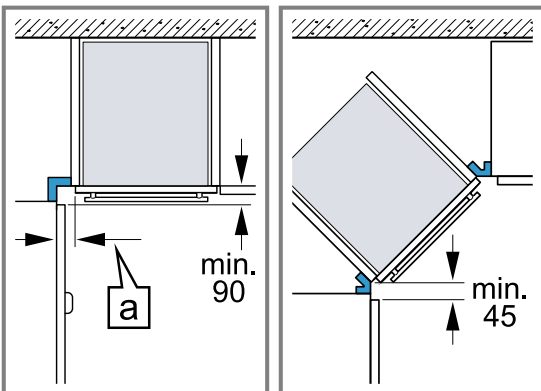
- Để thông gió cho thiết bị, tầng trung gian phải có lỗ thông khí.
- Gắn tấm thao tác vào đồ nội thất tích hợp.
- Làm theo hướng dẫn lắp ráp của mặt nấu.

18.4 Lắp trong tủ cao



- Để thông gió cho thiết bị, các tầng trung gian phải có lỗ thông khí.
- Nếu tủ cao có một vách phía sau khác ngoài các vách phía sau của bộ phận thì vách này phải được loại bỏ.
- Chỉ lắp đặt thiết bị đủ cao để có thể dễ dàng tháo lắp các phụ kiện.

18.5 Lắp ở góc



- Khi lắp đặt ở một góc, hãy lưu ý kích thước tối thiểu để có thể mở được nắp thiết bị. Kích thước [a] phụ thuộc vào độ dày của tấm nội thất và tay cầm.

18.6 Đầu nối điện

Để có thể kết nối điện cho thiết bị một cách an toàn, hãy làm theo các hướng dẫn sau.

- Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, bạn phải đảm bảo hệ thống điện tại nhà của bạn được nối đất và đáp ứng các yêu cầu an toàn hiện hành. Việc lắp đặt thiết bị của bạn phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ. Tuân thủ cả các quy định của công ty cung cấp điện địa phương và luật pháp chung. Trong một số ít trường hợp, việc thiếu dây dẫn bảo vệ hoặc lắp đặt không đúng có thể dẫn đến thiệt hại tài sản hoặc thương tích nghiêm trọng như tử vong hoặc thương tích cá nhân do điện giật. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với thiệt hại về người hoặc thiết bị do kết nối điện bị lỗi hoặc không đúng.
- Thiết bị phải được ngắt điện trong suốt quá trình lắp ráp.
- Thiết bị này tuân thủ cấp bảo vệ I và chỉ có thể được kết nối với ổ cắm điện được nối đất.
- Cáp kết nối nguồn H05 V V-F 3G phải có kích thước tối thiểu 1,5 mm². Dây dẫn bảo vệ màu vàng-xanh phải được nối trước và dài hơn hai dây còn lại một chút ở phía thiết bị.
- Theo quy định an toàn, phải có thiết bị ngắt kết nối ở tất cả các cực có khe tiếp điểm ít nhất 3 mm. Không cần thiết bị ngắt kết nối đối với các kết nối được thực hiện thông qua ổ cắm nối đất luôn có thể tiếp cận dễ dàng.
- Bảo vệ chống tiếp xúc phải được đảm bảo trong quá trình lắp ráp.
- Xác định dây pha và dây trung hòa (dây trung hòa) trong hộp nối. Nếu kết nối không đúng, thiết bị có thể bị hỏng.
- Kết nối lò nung theo thông tin trên nhãn thông số.
- Để kết nối thiết bị, hãy đặt thiết bị trước tủ chuyển đổi. Cáp kết nối phải đủ dài. Chú ý! Trong quá trình lắp ráp, đảm bảo cáp nguồn không bị kẹt và không tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.
- Tất cả công việc trên thiết bị, bao gồm cả việc thay thế cáp, chỉ có thể được thực hiện bởi bộ phận dịch vụ khách hàng.

18.7 Cáp kết nối có phích cắm tiếp điểm bảo vệ

Nối thiết bị đó với một ổ cắm nối đất an toàn được lắp theo tiêu chuẩn.

Nếu phích cắm không thể tiếp cận sau khi lắp đặt, hãy cung cấp thiết bị ngắt kết nối theo các pha trong hệ thống điện cố định theo các quy định thiết lập.

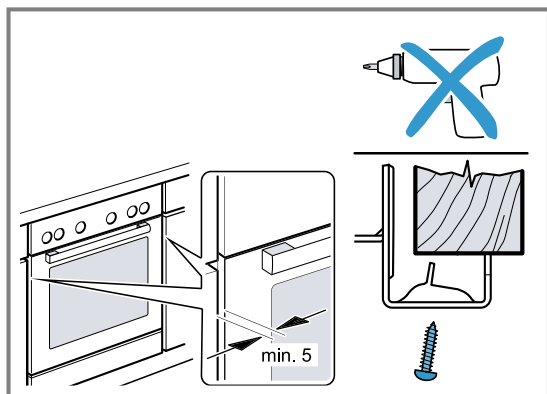
18.8 Cáp kết nối không có phích cắm tiếp điểm bảo vệ

Chỉ có chuyên gia được cấp phép mới có thể kết nối thiết bị. Cung cấp thiết bị ngắt kết nối theo pha trong hệ thống điện cố định phù hợp với quy định thiết lập. Xác định dây dẫn pha và dây trung hòa (Dây trung hòa) trong hộp nối. Nếu kết nối không đúng, thiết bị có thể bị hỏng.

Chỉ kết nối theo sơ đồ kết nối. Thông tin điện áp có thể được tìm thấy trên nhãn thông số. Đấu nối các dây của cáp nối nguồn điện theo mã màu:

Màu cáp	Loại cáp
Xanh lá-vàng	Cáp nối đất ⊕
Xanh dương	Dây dẫn trung hòa (số 0)
Màu nâu	Pha (Dây dẫn bên ngoài)

18.9 Siết chặt thiết bị



- Đẩy thiết bị vào hoàn toàn và căn chỉnh thiết bị ở giữa.
- Siết chặt thiết bị.

Không được thu hẹp khoảng cách giữa tấm thao tác và thiết bị bằng các thanh bổ sung.

Không gắn thanh chống nhiệt vào thành bên của tủ chuyển đổi.

Để tháo:

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
- Hãy nới lỏng các vít gắn.
- Nhấc thiết bị lên một chút và kéo nó ra hoàn toàn.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.



9001989878 (050108)